

## **Lenja pita sa bundevom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g**brašna
- **1** jaje
- **120 g**šecera
- **2 kašike**kisele pavlake
- **150 g**vinjske masti

#### **Za fil:**

- **600 g**rendane bundeve
- **4 kašike**šecera
- **1/2 kesice**cimeta
- **4 kašike**griza

#### **Ostalo:**

- šećer u prahu za posipanje
- **1 kesica**vanilin šećera

### **Priprema**

Umutiti mikserom mast, šecer, pavlaku i jaje. Rukama lagano umešati brašno. Zaviti testo u foliju i ostaviti minimum 2 sata u frižideru.

Izrendati bundevu.

Podeliti testo na 2 dela. Manji pleh 25x35 cm podmazati mašcu i posuti brašnom. Razvuci koru i lagano rukama popraviti coškove u plehu. Naneti rendanu bundevu, šecer, griz i cimet. Pitu preklopiti drugom polovinom kore i lagano izbuškati viljuškom. Peci 40-tak minuta na 180 stepeni. Sacekati da se pita ohladi, pa je iseci na manje kockice i posuti šecerom u prahu sa dodatkom vanil šecera.

### **Savet**